So schmeckt's noch besser!

Gerichte für 4 Personen

Feine Reissuppe

In 4o g Butter (Marg.) eine feingeschnittene grosse Stange Porree andünsten.
5o g gewaschenen Bouillonreis einschütten, auffüllen mit 1 1/4 l heissem Wasser,
3 Würfel Maggi's Fondor zugeben und mitkochen lassen. (2o Min.) Mit 1/2 Teel. Salz zum Schluss abschmecken.
Zusätzl. Einlage für die feine Küche: 1 Essl. geriebenen Schweizerkäse oder 5o g feingewürfelten gek.Schinken.

Nierensuppe

1 Nierchen gut waschen, vierteilen, aufsetzen mit 1 1/2 l Wasser, zugeben:
1 mittelgroße geschälte Zwiebel,
3 Würfel Maggi's Fondor. Nach Garprobe Zwiebel herausnehmen, mit Salz abschmecken, Nierchen in kleine Stücke schneiden. Anrichten mit feingeh. Petersilie.

Rahmbohnen

1 1/2 Pfd. grüne Bohnen entfäden, waschen, halbieren mit 3/4 l Wasser zum Kochen bringen, 1 geschälte ganze Zwiebel u. 2.Würfel Maggi's Fondor mitkochen lassen.- Garprobe - an die garen Bohnen 5o g Butter (Marg.) geben. 1 geh. Essl. Mehl in 1/8 l Milch glattrühren, unter die Bohnen geben, unter Umrühren kurz aufkochen lassen evtl. mit Salz abschmecken. Anrichten mit feingeh. Petersilie.

Dicke Bohnen

3 Pf. ausgehülste Bohnen in wenig kochendes Wasser geben und schnell weichkochen, damit die Bohnen hell bleiben, durch ein Haarsieb abgießen. Die Bohnen zudecken.
1 Essl. Butter oder Palmin, 1/4 geräucherten, durchwachsenen, in kleinere Stücke geschn. Speck auslassen, etwas Bohnenkraut zugeben, 1 geh. Essl. Mehl schnell darunterrühren und mit 1/2 l der Bohnenbrühe, in der 1 Würfel Maggi's Fondor aufgelöst wurde, auffüllen.
Die Bohnen wieder hineingeben und abschmecken. Ebenfalls mit Petersilie anrichten.

Stielmus

1 1/2 Pf. vorbereitetes Stielmus (Blätter von Stielen streifen, Stengel waschen und fein schneiden) mit 2 Tassen heissem Wasser, 5o g Butter oder Fett, 1/2 Teel. Salz und 2 Würfel Maggi's Fondor kochen.
In 1/2 Tasse Milch 1 geh. Essl. Mehl glattrühren, daruntermengen, aufkochen lassen.

Stielmus durcheinander

Wie vor, jedoch bevor man das in Milch angerührte Mehl daran gibt, 3/4 Pf. separat gek. Kartoffelstückchen daruntermengen.-
In beiden Fällen evtl. nachsalzen.

Eine kleine Auswahl schmackhafter Gerichte für die Wintermonate

Endiviengemüse in der Auflaufform

Von 2 grösseren köpfen Endiviensalat entfernt man die äusseren grünen Blätter und dickeren Rippen, wäscht sie gründlich und dämpft sie in ca. 30 g Margarine unter Zugabe von 1 Teel. Maggis Gekörnter Brühe ca. 20 Minuten, hackt sie und gibt eine dickliche Milchsosse, hergestellt aus 10 g Butter, 10 g Mehl, 1/10 l Milch und einem Eigelb, darunter, einfüllen in eine gut eingefettete Auflaufform, mit Butterflöckchen versehen und ca. 10 Min. bei Oberhitze backen. Anrichten mit saurer Sahne oder Yoghurt. Evtl. Fleischzugabe: gebackene Schinkenscheibchen. - Salzkartoffeln.

Grünkohl u. Bratkartoffeln

2 Pfund Grünkohl (Krauskohl) sauber waschen, von den Stielen streifen, je nach Belieben in grössere oder kleinere Stücke schneiden und in 1/8 Schmalz oder Bratenfett andünsten, auffüllen mit 1/4 l Brühe auf 1/4 l heisses Wasser, gardünsten. Fleischbeil. hierzu: Hasen - oder Hammelbraten, geräucherte Bratwurst. Von der jeweiligen Fleischsosse vor dem Anrichten etwas über das Gemüse geben.

Saure Linsen mit Blutwurst

1/2 Pfd. Linsen verlesen, waschen und über Nacht in kaltem Wasser weichen. In 1/8 Schmalz 2 mittlere feingewürfelte Zwiebeln glasig dünsten und die Linsen mit dem Weichwasser sowie 2 gestr. Teel. Maggi's Gekörnte Brühe, 1 Stückchen geräucherten Speck hinzugeben und 1/2 Stunde kochen lassen. Eine Mehlschwitze von 20 g Fett, 10 g Mehl bereiten, 1 Essl. Essig und eine Prise Zucker zugeben. Das Ganze noch 5 Min. durchkochen lassen. Einlage: Blutwurst oder geräucherte Bratwurst, Salzkartoffeln.

Westfälischer Eintopf ("Gänsefutter oder Schniederkurage".)

1/2 Pfd. weisse Bohnen weichkochen. 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Möhren, 1/2 - 3/4 Pfd. Schweinebauch gewürfelt in ca. 1 1/2 l Wasser garkochen, 2 Teel. Maggi's Gekörnter Brühe zugeben, nach 25 Min. die weissen Bohnen. Abschmecken mit 1 Essl. Essig, 1 Prise Pfeffer. Anrichten mit feingehackter Petersilie.

Niederrheinischer Fleischeintopf.

3/4 Pfd. Schweinefleisch fein würfeln, in beliebigem Fett anbraten, mit 1 Teel. Maggi's Gekörnter Brühe überstreuen. 1 1/2 Pfd. Kartoffeln und 3/4 Pfd. Zwiebeln in Scheiben schneiden, lagenweise (Fleisch, Zwiebel, kartoffeln) einschichten, nochmals mit 1 Teel. Maggi's Gekörnte darüber streuen, 10. Min. in fest verschlossenem Topf andünsten und dann auffüllen mit 3/4 l Milch. Eine knappe Stunde kochen lassen, abschmecken und ziehen lassen. Bei stark mehligen Kartoffeln noch etwas Flüssigkeit zugeben. Essl. Mehl und 1 Teel. Maggi's Bratensosse in Milch anrühren und zur Fertigstellung der Sosse in den Bratensatz einrühren.

Pikanter Reis-Fleischtopf

Zutaten: 3/4 Pfd. Hammel-oder Schweinefleisch
2 dicke Zwiebeln
1 Pfund Tomaten
25o g Reis
5o g Margarine
1 1 Brühe = 2 Teel. Gekörnte auf 3/4 -1 1 heisses Wasser
1 Tasse Yoghurt oder Sauermilch

Zubereitung: Fleisch würfeln, Zwiebel und Tomaten in Scheiben schnei=den, Reis im Sieb überduschen, Margarine gesondert auslassen.

Auf dem trockenen Topfboden lagenweise Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Reis einfüllen usf., den Reis jeweils mit dem aus=gelassenen Fett beträufeln, Topf fest verschliessen und lo Min. dünsten, dann erst mit der vorbereiteten Brühe auffüllen und garen lassen. Nach ca. 2o Min. die saure Milch zugeben und nochmals 15 Min. kochen lassen.

Überbackenes Sauerkraut:

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, 75o g Sauerkraut, 1/4 Pfd. Schmalz, 1 Zwiebel, 2 Essl. geriebenen Käse, 4o g Margarine, 1/4 l Maggi's Gek. Brühe = 1 Teel. Gek. auf 1/4 l heisses Wasser. 1/4 l Milch.

Zubereitung:

Von den gekochten Kartoffeln mit Milch und Margarine einen Kartoffelbrei zubereiten.
1oo g Schmalz auslassen und das Sauerkraut locker hinein=geben, andünsten und mit der vorbereiteten Brühe auffüllen. Ca. 15 Min. dünsten. Zwiebeln fein würfeln und in dem restl. Schmalz goldgelb rösten und unter das Sauerkraut mengen. Gefettete Auflaufform mit Kartoffelbrei auslegen, Sauer=kraut darauf verteilen und zudecken mit Kartoffelbrei. Ger. Käse darüberstreuen, Butterflöckchen aufsetzen und ungefähr 1/2 Stunde bei mittlerer Hitze backen lassen.

Ausgezeichnet schmeckt der Auflauf mit einer Gulascheinlage (Schweins - oder Rindergulasch), das gesondert zubereitet wurde: 3/4 Pfd. kl. Fleischstücke in Fett mit 1 Zwiebel an=braten, dann erst (anstatt Salz und and. Gewürzen) mit 1 Teel. Maggi's Gek. Brühe überstreuen und 1/2 l heisses Wasser zugeben und fertig braten. Die Sosse zum Schluss mit 1 Teel. Mehl andicken und mit einer Prise Pfeffer oder Paprika ab=schmecken. Fleisch und Sosse in den Auflauf einschichten.

Rhein. Gemüse-Eintopf

Zutaten: 1 1/2 pfd. Kartoffeln
1 1/2 Pfd. Wirsing, Weisskohl oder Butterkohl
1oo - 15o g ger. Speck
1 Zwiebel
ca. 1/2 l Brühe = 2-3 Teel. Maggi's Gek. Brühe auf 1/2 l Gemüsewasser

Kartoffeln schälen, gesondert kochen. Feingeschnitt. Gemüse mit 1/2 l Wasser garen, 1/2 l Brühe abnehmen + 2 - 3 Teel. Gek. zugeben. Mit der Brühe die gargek. u. zerdrückten Kar=toffeln zu einem ziemlich flüssigen Brei verarbeiten, unter das gegarte Gemüse mengen.
Speck und Zwiebel fein würfeln, in der Pfanne goldgelb rösten und ebenfalls in den Eintopf geben, abschmecken und anrichten.